

GB-DE-NL-FR

GB

ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL

DE

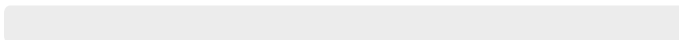
GEBRAUCHSANWEISUNG DES MIDI-BACKOFENS

FR

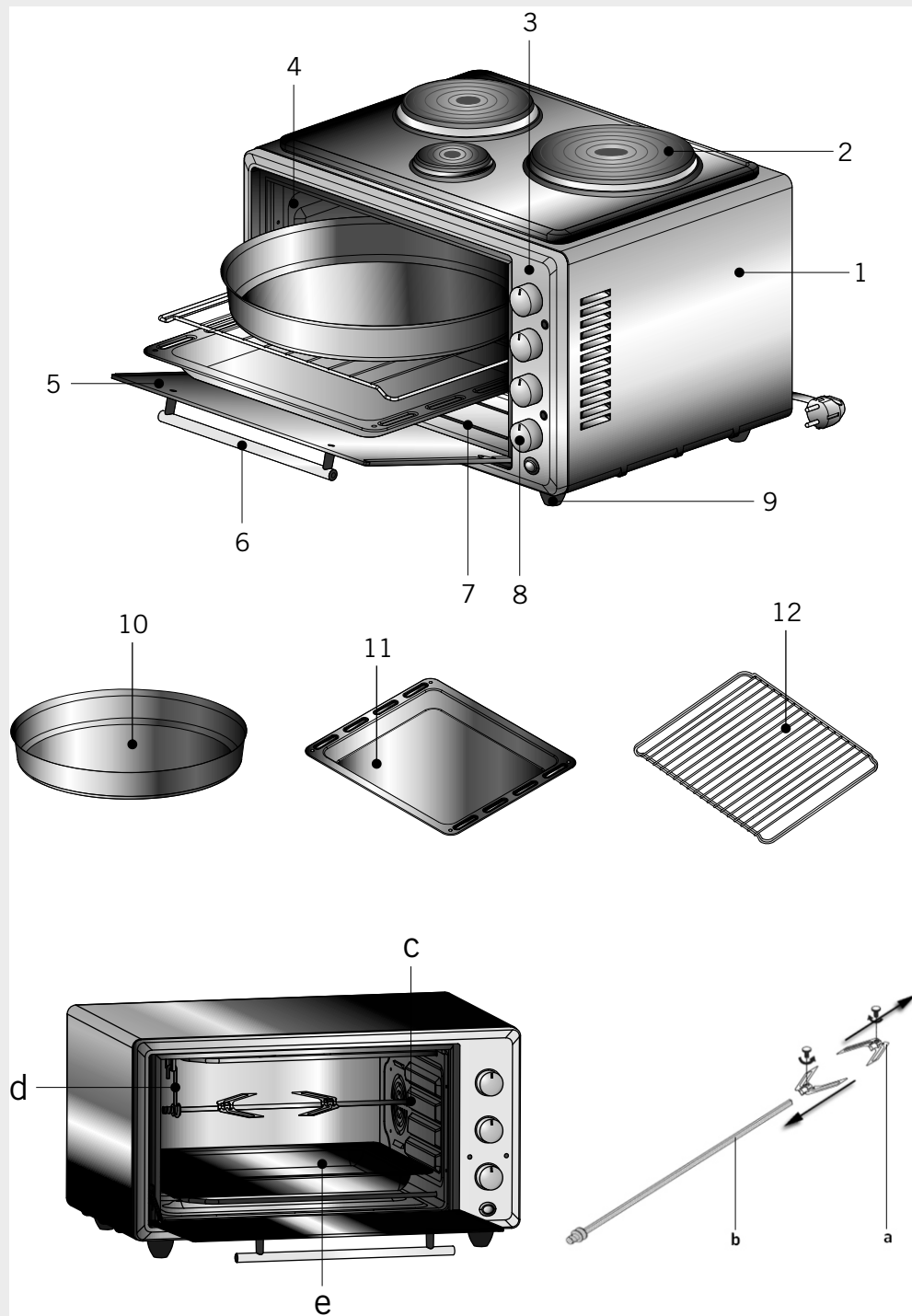
MANUEL D'UTILISATION DE FOUR ELECTRIQUE

NL

GEBRUIKERSHANDLEIDING OVEN

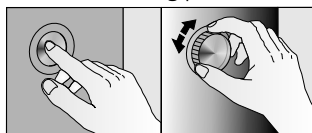
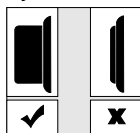


GB	ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL.....	4
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG DES MIDI-BACKOFENS.....	11
FR	MANUEL D'UTILISATION DE FOUR ELECTRIQUE.....	14
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING OVEN.....	17



WARNINGS

- ⚠ Pay attention to minimum health and safety requirements.
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⚠ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ⚠ Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- ⚠ Usage of your appliance creates moisture and heat in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.
- ⚠ Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised.
- ⚠ When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
- ⚠ Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
- ⚠ Use your oven production for cooking purpose. Please do not use except for purpose.
- ⚠ The pop-up knobs absolutely must be run push-off mode as following pictures for which models have pop-up knob.



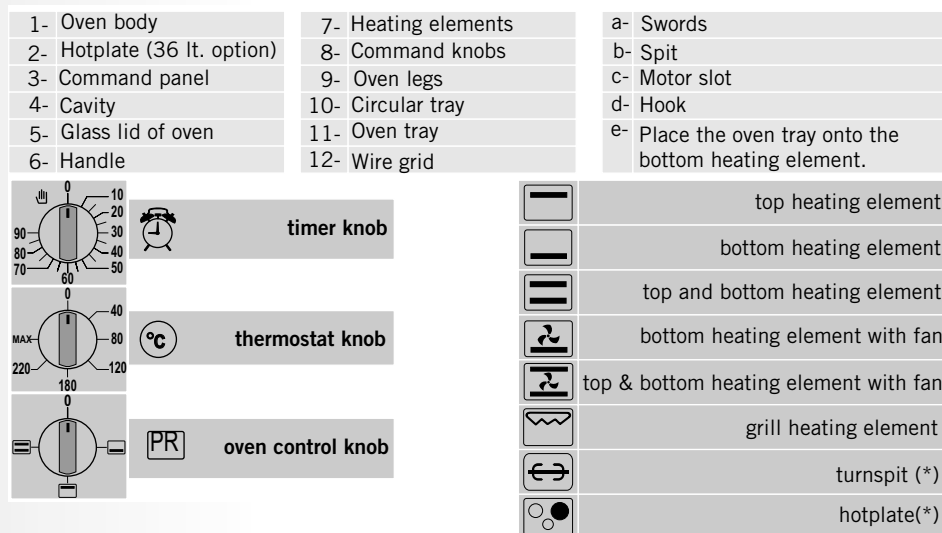
IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

- ✓ Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
 - ✓ Please check the electric network.
 - ✓ Please check the fuse.
 - ✓ Please check power supply cord for any damage problems.
- If you can not solve the problem, please apply manufacturer supplier services agent.

ELECTRICAL CONNECTION & SECURITY

- ✦ Your oven is adjusted in compliance with 230-240 Volt AC, 50 Hz (for SA will be 220-240V, 60 Hz), electrical supply, and requires a 16 Amp (for England 13 Amp) fuse. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorised service.
- ✦ Isolation switches for the oven must be accessible to the end user with the oven in place.
- ✦ Should you need to replace the 16 Amp plug top (for England 13 Amp), please ensure you rewire the plug as follows;
 - **Brown** wire to the **Live** terminal
 - **Blue** wire to the **Neutral** terminal
 - **Yellow & Green** wire to **Earth**
- ✦ Electrical connection of the oven should only be made using sockets with Earth system installed (for England B.S. Approved sockets with Earth system), and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.
- ✦ If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
- ✦ Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- ✦ The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- ✦ Please operate your oven in dry atmosphere.

DESCRIPTION OF OVEN AND COMMAND PANEL (page 4)



TIMER KNOB: Turn the timer knob to right direction to set for requested level. At the end of the time period which has been set, there will be a warning sound. The electric would cut off automatically and also the cooker would turn off automatically. In order to turn off the cooker set the timer knob to zero point or set the oven knob to zero point. It helps setting the period of cooking time as requested.

THERMOSTAT KNOB: It can supply oven center temperature between 50-220 °C

TECHNICAL FEATURES

Specifications	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Outer width	480 mm	520 mm	590 mm
Outer depth	358 mm	440 mm	470 mm
Outer height	332 mm	360 mm	330 mm
Inner width	364 mm	397 mm	440 mm
Inner depth	315 mm	385 mm	420 mm
Inner height	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heating element	650 W	650 W	800 W
Top heating element	650 W	650 W	600 W
Gril heating element (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Supply voltage	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	4 W	4 W	4 W
Oven lamp	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(*): Only exist some models.

COOKING TIMETABLE

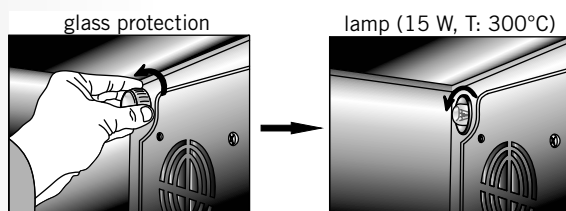
- ➡ Put in the plug into electric socket which has earthed. Set the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to the heat level which is needed according to cooking table shown below. If you have set the timer as manual position, there would be a warning sound at the end.
- ➡ **To make yogurt:** Please boil the milk. Wait for warming the milk up slightly. Then add yeast to the milk. Set the oven temperature to 40-50 °C and run the turbo fan. Cook in an oven with a closed pot for 3/3.5 hours.
- ➡ It is recommended to pre-heat your cooker for 8-10 minutes before starting cooking.
- ➡ Defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food.
- ➡ In models that have hotplates, only big hotplate can not be operated with the oven heating elements. However, all hotplates can be operated at the same time when the oven heating elements are off.

Foods	Thermostat range (°C)	Cooking time (min.)	Shelf range
Cookie	150-170	20-35	Middle shelf
Cream cake	170-190	25-45	Middle shelf
Pie	180-220	20-40	Middle shelf
Cake	160-180	25-35	Middle shelf
Macaroni	190-210	20-30	Middle shelf
Fish	190-220	40-50	Middle shelf
Lamb	190-220	90-120	Middle shelf
Mutton	200-230	90-120	Middle shelf
Veal	200-230	90-120	Middle shelf
Turkey	200-230	45-55	Middle shelf
Chicken (parts)	200-230	75-100	Middle shelf

MAINTENANCE and CLEANING

- ⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ➡ While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching heating elements.
- ➡ Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- ➡ After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
- ➡ Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- ➡ Do not clean your oven with steam cleaners.
- ➡ Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- ➡ Do not wash any part of your oven in dishwasher.
- ➡ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN LAMP



USE OF DIGITAL TIMER(*)

Screen symbols :



Symbol of yoghurt fermentation

Flashing : The yoghurt fermentation process is active

Flashing and Fade-Out : The yoghurt fermentation finished



Warm keeping symbol:

Flashing : The warm keeping is active

Flashing and Fade-Out : Temperature setting mode is active



Мигает индикация :

«регулирование тепла активно»



Automatic cooking mode symbol :

Flashing : Automatic cooking function is active

Flashing and Fade-Out : Automatic cooking finished



Oven mode symbol :

Flashing : Oven is active

Not Flashing : Oven is off

Flashing and Fade-Out: WARNING ! The oven is not getting hot,. the mode switch is probably off



Child-Safety Lock symbol:

Flashing: The child-safety lock is active



Automatic cooking time setting symbol:

Flashing and Fade-Out : The cooking time setting is active , you can adjust it by using the buttons **Λ** **V**

Flashing: The time remaining on the screen is in terms of hour-minute



The clock setting symbol:

Flashing and Fade-Out : The clock setting mode, by using the buttons **Λ** and **V** you can make the adjustment.

Flashing : On the clock screen the current actual time is shown.



Remind timer (Minute counter) symbol is

Alerting: Alarm is active.

Flashing : The adjustment can be made by **Λ** and **V** buttons or the alerting time is up.

Λ, **V** или истело время сигнализации.



Flashing and Fade-Out: The oven heaters are in use to raise the adjusted heat. After reaching the adjusted heat, it works as thermostatic control indicator, alerts while the resistances are inversion, fades away while they are not in use.

WHEN ELECTRICITY COMES :

When the electricity first came , the oven is deactive, the clock on the screen is 00:00 and **AUTO** is flashing. The heat screen is off. In that case, the clock can be set up by using **V** and **Λ** buttons and pushing **M** button makes the oven active. If the **M** button is pushed before setting up the right time, the time on the screen will be shown up as the right time.

Please read 'CLOCK TIMING' section to set up the clock later on.

PS.: Please see the ' YOGHOURT FERMENTATION' section if the electricity goes off while making yoghurt

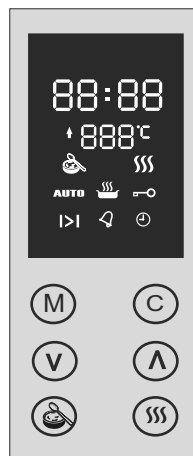
MENU BUTTON :



It is possible to move between adjusting menus by pushing and leaving the menu button.





Alignment is cooking time, minute counter alert time and the real time clock menu. The symbols

(**>**, **q**, **o**) belong to adjustment menu will be flashing, the adjustment of them will be possible by the possible by the **V** **Λ** buttons.








PS.: Pushing the button for a long time means going out from the position of the time adjusted Cooking (automatic) . (Please see the relevant paragraph below) .


TIME ADJUSTMENT:

You can step in the time adjustment menu by pushing  button 3 times.  starts blinking and the clock is setting up by the   button, pushing these buttons for a long time makes the clock set up quickly. The clock adjustment mode will end after around 5 seconds by itself.



YOGHURT FERMENTATION FUNCTION:

Yoghurt fermentation function, if there is no cooking function in use, is getting started by  Button and  symbol alerts and by the same  button it ends. As a default factory adjustment the fermentation has been set as 5 hours. The remaining time for the fermentation is shown on the time screen. Unless  button is cancelled ( is on the screen) , user can adjust the remaining time.

In order to change the duration of the fermentation:


Press the button  it will start flashing.


Adjust the duration by pressing the   button on the screen (the duration cannot be set under 5 hours or over 10 hours)

When the fermentation process is finished, the alarm will sound and the  icon will start flashing on the screen. By pressing the  button you can terminate the process or change the duration.





EXCEPTIONS:

If the oven temperature is over 60 C the fermentation process will not start. You will hear a warning tone and the phrase "hot" will be visible on the screen.



When power is cut off during fermentation, 3 beeps will sound and the remaining time (before the electricity was cut off)  will appear flashing.



As mentioned above, the  button can be used to terminate the fermentation or to change the remaining duration.


KEEPING WARM FUNCTION

The keeping warm function will be activated when pressing the  button. You will see the  icon on the screen. With this function, the oven temperature will be 80 C and will be kept constant, however the temperature will not be indicated on the screen. Changing the temperature is not possible (the  button is non-functional) By pressing the  button again, this function will be canceled.



SETTING THE COOKING HEAT:

Besides the yogurt and keeping warm function you can use it for cooking as well. When pressing  The button, the  icon will start flashing next to the temperature.


By pressing  and  you can set the temperature between 50 C and 230 C (if you don't have a set temperature, the preset factory temperature of 190 C will appear)


In order to switch off the temperature indication on the screen or to disable it, press and hold the  button. The temperature will disappear and the oven heaters will turn off.

PERSONALIZING THE FACTORY HEAT SETTINGS:

In order to change the preset factory temperature of 190 C, press  and  at the same time until you hear a short beep.

ATTENTION

The icon  means that the oven is in function. In other words, if the function OFF is not seen on the screen, it means that it is always turned on.

The icon  flashing on the screen means that the oven isn't getting hot although there is a adjusted temperature on the screen or the fermentation process or warm keeping function is activated. At the beginning of this alert 3 times beep tones are heard for only 1 time.





Please make sure that the function switch is in OFF position, after having set the switch to the preferred cooking mode the oven begins to heat and after a while the symbol becomes fixed.



Manual cooking

When the switch is set to the preferred position and the temperature is fixed according to the description above the cooking process begins and continues until the user finishes it.


AUTOMATIC COOKING (TIME ADJUSTED)

By entering the cooking time you can programme you oven so that it will be off automatically.

Press the button  one time. The  icon starts to flash. By using the buttons  and  Please set the cooking time (Max. 10 Hours) **AUTO** icon will appear on the screen.







In any moment of the programm you can finish the cooking by pressing the  button for 3 seconds. The icon  will disappear on the screen. In this case the cooking will take so long until the oven is switched off by the user. (Manual cooking mode)

After finishing of the cooking time automatically the icon **AUTO** will appear on the screen with a acoustic alarm. (The acoustic alarm will be heard for 7 minutes as long as any button is not pressed)

The **AUTO** icon will flash until the  button is pressed and the oven will be deactivated. By pushing the button the oven will come to the manual mode, the **AUTO** icon will disappear.

Attention : do not forget to set the switch to the OFF position.

REMINDER TIMER SETTING

With this function at the end of the adjusted time the oven clock alarm starts to sound and lets know that the time is over. At the end of this time the oven is not switched off.. The  button is pressed 2 times , the  icon starts to flash , by using the  and  buttons the preferred time is set . The maximum setting alarm time is 23 hours and 59 minutes. After 5 seconds the icon  Becomes fixed on the screen and the time beging to run. After the time setting is over the alarm begins to sound. The  icon begins to flash on the display. By pushing any button the alarm sound can be switched off and the symbol disappears on the display. If the alarm isn't stopped , it will automatically finish after 7 minutes.

CHILD PROOF FUNCTION



This function prevents any attempts to change your timer settings by key lock. While child proof function is ON, none of the keys will be functioning unless you keep push . By the cancellation of the key lock, keys will become able to use back. To activate the Child Proof, push key (app. 3 seconds) until you see on the screen. To deactivate the Child Proof push same key until icon disappears from the screen.

Attention: If the alarm rings while Child Proof is active, it can be put to silence by pushing any key. Safety Lock function will continue.

FAILURE MESSAGES

Flashing ; It means your oven is not warming. Be sure that Function Switch is not at 0 position and check your oven door closed. If problem continues please call Technical Service.

Err1 Heat Sensor open-circuit failure; Push key. If the failure message does not disappear from screen please call Technical Service

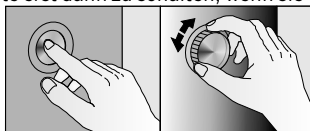
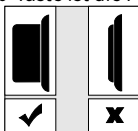
Err2 Heat Sensor short-circuit failure; Push key. If the failure message does not disappear from screen please call Technical Service

Err3 Oven heat exceeds maximum limits electronic circuit failure; Push key. If the failure message does not disappear from screen please call Technical Service

Attention: At the first moments of a failure message appears on the screen, a fleeting audible warning will sound

WARNHINWEISE

- ⚠ Beachten Sie die Mindestbedingungen für die Gesundheit und die Sicherheit.
- ⚠ Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ⚠ Dieses Gerät darf nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- ⚠ Das Stromkabel Ihres Backofens vor Wärme schützen und den Kontakt des Kabels mit Ihrem Gerät vermeiden.
- ⚠ Bei der Beschädigung des Kabels sollte es durch den zuständigen Service oder durch eine qualifizierte Personen ersetzt werden.
- ⚠ Die Benutzung Ihres Geräts führt zur Erhöhung der Feuchtigkeit und der Wärme im Aufstellungsort. Daher die Belüftung Ihrer Küche beachten. Die Belüftungskanäle ordnungsgemäß instandhalten.
- ⚠ Die warmen Teile nicht mit der bloßen Hand berühren und Kinder von diesen Teilen fern halten.
- ⚠ Wenn der Backofen warm ist, das Glas des Backofens keineswegs berühren.
- ⚠ Vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts die Gegenstände wie Vorhang, Gardine und Papier sowie jegliche brennbaren Stoffe entfernen. In oder auf Ihrem Gerät keine brenn- und entflammbare Stoffe lassen.
- ⚠ Ihr Gerät nur zum Backen benutzen. Bitte Ihr Gerät nicht zweckfremd benutzen.
- ⚠ Bei der Modellen mit Pop-up-Taste ist die Pop-up-Taste erst dann zu schalten, wenn sie draußen ist.



FALLS IHR BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT,

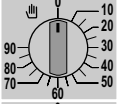
- ✓ Bitte kontrollieren Sie, ob das Anschlußkabel eingesteckt ist.
 - ✓ das Stromnetz kontrollieren.
 - ✓ die Sicherung kontrollieren.
 - ✓ kontrollieren, ob das Stromkabel beschädigt ist.
- Falls das Problem nicht beseitigt ist, bitte wenden Sie sich an den zuständigen Service oder einen Sachverständigen an.

STROMVERBINDUNG UND SICHERHEIT

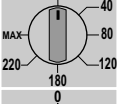
- ⚠ Ihr Gerät erfordert eine Absicherung von 16 Ampere. Es ist empfehlenswert, daß Ihr Gerät gegebenenfalls durch eine qualifizierte Personen installiert wird.
- ⚠ Ihr Gerät wurde für eine Stromstärke von 230 V, 50 Hz eingestellt. Falls die Werte abweichend davon sind, bitte Kontakt mit dem zuständigen Service aufnehmen.
- ⚠ Die Stromverbindung Ihres Geräts darf nur mittels einer geerdeten Steckdose erfolgen, die ordnungsgemäß installiert ist. Falls es im Aufstellungsort Ihres Geräts keine geerdete Steckdose gibt, bitte sofort Kontakt mit einer qualifizierten Person nehmen. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für die Schäden wegen der nicht geerdeten Steckdosen.
- ⚠ Beim Ausfall Ihres Stromkabels muß Ihr Kabel durch den zuständigen Service oder durch eine qualifizierte Personen ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- ⚠ Das Stromkabel darf nicht an erhitzte Teile Ihres Geräts kommen.
- ⚠ Bitte Ihr Gerät in einem gut belüfteten Räumen benutzen und auf einem flachen Untergrund betreiben.
- ⚠ Bitte Ihr Gerät in einem trockenen Raum betreiben.

ERLÄUTERUNG DES BACKOFENS UND DER STEUERTAFEL (page 4)

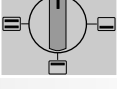
1- Gehäuse	7- Heizungen	a- Zangen
2- Herdplatten (36 lt. Opt)	8- Schalter	b- Spieß
3- Bedienfeld	9- Standfüße des Backofens	c- Antrieb
4- Backraum	10- Circular tray	d- Aufhängung
5- Glastür	11- Backblech	e- Das Backblech auf die untere Heizung legen.
6- Griff	12- Wire grid	




Timer




Thermostat




Programm




Oberhitze




Unterhitze




Ober und Unterhitze




Umluft




Turbo-Umluft



Grill



Drehspieß (*)



Herdplatten (*)

TIMER: Den Timer auf die gewünschte Backdauer einstellen. Nach Ablauf des Zyklus gemäß der Einstellung des Timers ist ein Signalton zu hören. Dann wird der Strom automatisch abgeschaltet und der Backofen wird automatisch ausgeschaltet. Zum Abschalten Ihres Geräts den Timer oder die Programmtaste auf Null bringen.

THERMOSTAT: Kann im Temperaturbereich von 50 bis 250 °C eingestellt werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Eigenschaften	M32 Serie	M36 Serie	M42 Serie
äußere Breite	480 mm	520 mm	590 mm
äußere Tiefe	358 mm	440 mm	470 mm
äußere Höhe	332 mm	360 mm	330 mm
innere Breite	364 mm	397 mm	440 mm
innere Tiefe	315 mm	385 mm	420 mm
innere Höhe	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Timer(*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Unterhitze	650 W	650 W	800 W
Oberhitze	650 W	650 W	600 W
Grill (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbofan(*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Drehspieß (*)	4 W	4 W	4 W
Lampe des Backofens (*)	-----	15 W	15 W
Herdplatte Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Herdplatte Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Herdplatte Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(*): Nur bei einigen Modellen vorhanden.

BACKTABELLE

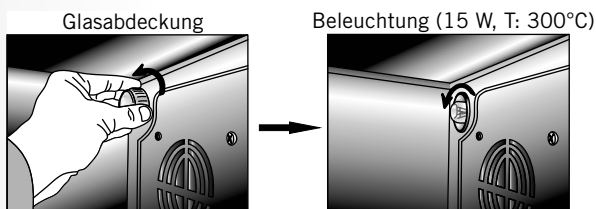
- Den Miniofen an eine geerdete Steckdose anschließen. Den Timer auf die manuelle oder automatische Backposition einstellen. Den Thermostat entsprechend den Werten in der folgenden Tabelle auf die passenden Temperatur einstellen. Falls der Timer auf die manuelle Backposition eingestellt ist, ist nach Ablauf des Backens ein Signalton zu hören.
- Der Vorteil des Auftauens bei Raumtemperatur besteht darin, daß sich das Aussehen und der Geschmack der Lebensmittel nicht ändert.
- Wir empfehlen, den Backofen 8-10 Minuten vor dem Backen vorzuheizen.
- Bei Modellen mit Kochplatten ist ein gleichzeitiger Betrieb vom grossem Kochfeld und Backofen nicht möglich. Wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist, können beide Kochplatten gleichzeitig genutzt werden.

Lebensmittel	Thermostateinstellung	Backzeit (Min.)	Einschubebene
Kekse	150-170	20-35	Mitte
Kuchen	170-190	25-45	Mitte
Blätterteiggebäck	180-220	20-40	Mitte
Überbackene Pasta	160-180	25-35	Mitte
Fisch	190-210	20-30	Mitte
Lammfleisch	190-220	40-50	Mitte
Schafffleisch	190-220	90-120	Mitte
Kalbfleisch	200-230	90-120	Mitte
Pute	200-230	90-120	Mitte
Hähnchenkleinteile	200-230	45-55	Mitte
Hähnchen am Drehspieß	200-230	75-100	Mitte

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

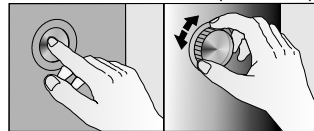
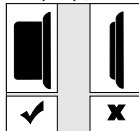
- Den Stecker Ihres Geräts aus der Steckdose ziehen.
- Vermeiden Sie Berührung mit erhitzten Teilen während der Nutzung Ihr Gerätes.
- Die inneren Teile Ihres Backofens, die Tür, das Backblech und sonstige Teile des Backofens niemals mit Materialien wie harten Bürsten, Reinigungsdrähte oder Messer reinigen. Keine ätzenden, kratzenden Reinigungsmittel benutzen.
- Die innere Teile Ihres Backofens mit einem seifigen Tuch reinigen, spülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Die Glasfläche mit speziellem Glasreiniger reinigen.
- Ihr Gerät nicht mit Dampfreiniger reinigen.
- Ihr Gerät niemals mit brennbaren Stoffen wie Säure, Verdünner und Benzin putzen.

BELEUCHTUNG IM BACKOFEN



AVERTISSEMENT

- ⚠ Prêter attention aux conditions de santé et de sécurité minimum.
- ⚠ Garder les câbles électriques de votre four loin des endroits chauds et tacher que celles-ci ne soient pas en contact avec le four. Tacher de ne pas laisser les câbles sur des surfaces tranchantes et chaudes.
- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ⚠ La présence de votre appareil apportera de l'humidité ainsi que de la chaleur au lieu où celle-ci se trouve, tâchez donc d'aérer la pièce. Respecter l'entretien des bouches d'aération.
- ⚠ Ne pas toucher les surfaces chaudes, les mains nues et tacher que vos enfants ne se trouvent loin de ces surfaces.
- ⚠ Ne pas toucher la vitre de l'appareil pendant que celle-ci est chaude.
- ⚠ Avant l'utilisation de votre appareil assurez-vous que les produits inflammables comme les rideaux, papiers ou autres soient placés loin de votre four. Assurez-vous que les produits inflammables ne soient pas placés à l'intérieur ou sur votre four.
- ⚠ Tacher d'utiliser votre four pour cuisson uniquement et non pour d'autres raisons.
- ⚠ Pour les modèles à bouton Pop-up, veuillez à mettre en marche votre four pendant que celui-ci est à l'extérieur



SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

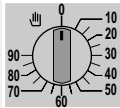

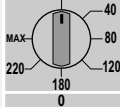

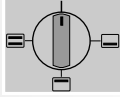






- ✓ Vérifier que votre prise d'alimentation est bien branchée.
 - ✓ Vérifier le réseau électrique.
 - ✓ Vérifier les fusibles.
 - ✓ Vérifier que le câble de l'alimentation n'est pas endommagé.
- Si le problème persiste, contacter le service compétent ou bien une personne qualifiée.

CONNECTON ELECTRIQUE ET SECURITE

- ✖ Votre appareil nécessite une connexion de 16 Ampère, si besoin demander l'aide d'une personne qualifiée pour ce faire.
- ✖ La tension de votre appareil est de 230V, elle a été conçue pour une alimentation de 50Hz. Si ces valeurs ne correspondent pas à celles énoncées demander l'aide du service compétent.
- ✖ Les branchements électriques de votre four ont été conçus pour les normes des prises de terre. Si vous n'êtes pas équipé de la bonne prise vous devez impérativement entrer en contact avec une personne qualifiée. Nous ne sommes responsables des dommages dus à un mauvais branchement.
- ✖ Si votre câble électrique est endommagé, pour votre sécurité vous devez impérativement demander l'aide d'un service compétent ou d'une personne qualifiée pour en faire le remplacement.
- ✖ Le câble électrique ne doit être en contact avec les pièces chaudes de votre four. Utiliser votre appareil dans un lieu aéré et sur une surface plate.
- ✖ Utiliser votre appareil dans un endroit sec.

DESCRIPTION DE VOTRE FOUR ET DU PANNEAU DE REGLAGE (page 4)

1- Corps	7- les résistances	a- Extrémités des broches
2- Plaque chauffante (*)	8- Bouton de commande	b- Crohet
3- Panneau de réglage	9- Poignée	c- Moteur emplacement
4- Cavité	10- Plateau rond	d- Broche
5- Plateau du four	11- Pied du four	e- Placer le plateau de cuisson sur les résistances du four.
6- Couvercle vitré du four	12- Grille	

	Minuterie		Résistance supérieure
	Thermostat		Résistance inférieure
	Programme		Résistance supérieure et inférieure
			Résistance inférieure et turbo
			Résistance supérieure et inférieure et turbo
			Résistance de la grille
			Broche (*)
			Plaque chauffante

MINUTERIE: Tourner le bouton de la minuterie sur la température souhaitée. Après réglage fait, vous allez entendre un signal sonore. Vous constaterez une coupure d'électricité et le four s'éteindra automatiquement. Pour éteindre votre appareil il vous suffit de placer le bouton de réglage ou de la minuterie sur 0. Ces explications vont vous aider à régler votre temps de cuisson.

THERMOSTAT: Vous pouvez régler la température votre four entre 50-220 °C.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caracteristique	M32 Serie	M36 Serie	M42 Serie
Largeur extérieure	480 mm	520 mm	590 mm
Profondeur extérieure	358 mm	440 mm	470 mm
Hauteur extérieure	332 mm	360 mm	330 mm
Largeur intérieure	364 mm	397 mm	440 mm
Profondeur intérieure	315 mm	385 mm	420 mm
Longueur intérieure	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Minuterie (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Resistance inférieure	650 W	650 W	800 W
Resistance supérieure	650 W	650 W	600 W
Resistance de la grille (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Alimentation	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo Fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Cuisson Broche (*)	4 W	4 W	4 W
Lampe du four (*)	-----	15 W	15 W
Plaque chauffante Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Plaque chauffante Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Plaque chauffante Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(*): Opt.

TABLEAU DE CUISSON

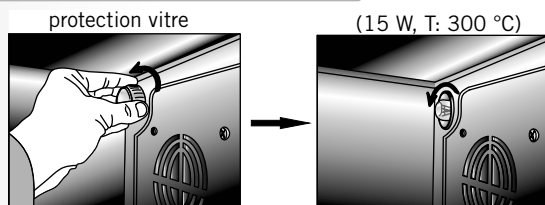
- Brancher votre câble sur une prise de terre. Placer la minuterie en mode de cuisson manuel ou automatique. Placer le bouton du thermostat à la température préconisée dans le tableau de cuisson ci-dessous. Si le bouton de la minuterie est réglé en mode manuel, à la fin de votre cuisson vous entendrez un signal sonore.
- **Pour faire du yaourt:** Faire bouillir le lait pasteurisé, laissé tiédir puis mettre le levain pour sa fermentation. Faire tourner les fans à 40-50°C, placer le lait dans un pot fermé et laisser au four pendant 3 voir 3 heures et demi.
- Laisser votre four se préchauffer pendant 8 à 10 minutes avant votre cuisson.
- Décongeler vos aliments à l'air ambiante ne lui fera pas perdre son goût ni son apparence.
- Pour les modèles qui ont des plaques chauffantes, la grande plaque chauffante ne peut pas être utilisée en même temps que le four. Cependant, toutes les plaques chauffantes peuvent être actionnées en même temps lorsque le four ne fonctionne pas.

Les aliments	Température (°C)	Durée de cuisson (min)	Position de la planche
Cookie	150-170	20-35	planche moyenne
Gâteau	170-190	25-45	planche moyenne
Tourte	180-220	20-40	planche moyenne
Cake	160-180	25-35	planche moyenne
Pâtes (au four)	190-210	20-30	planche moyenne
Poisson	190-220	40-50	planche moyenne
Agneau	190-220	90-120	planche moyenne
Mouton	200-230	90-120	planche moyenne
Veau	200-230	90-120	planche moyenne
Dinde	200-230	45-55	planche moyenne
Volaille en morceau	200-220	75-100	planche moyenne

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

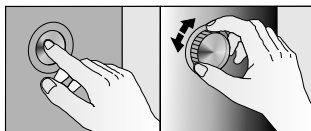
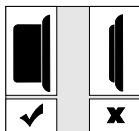
- Débrancher votre appareil.
- Après utilisation ou pendant l'utilisation de votre appareil, celui-ci sera très chaud, dans ce cas éviter le contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais nettoyer les parties intérieures de votre appareil, les plateaux ou autres avec un grattoir, des éponges dures ou un couteau. Ne pas utiliser des détergents abrasifs pouvant rayer votre appareil.
- Après avoir nettoyé l'intérieur de votre four avec un chiffon savonneux, rincer puis sécher avec un chiffon doux.
- Nettoyer les surfaces vitrées avec les produits pour vitres.
- Ne nettoyer jamais votre appareil avec les nettoyeurs à vapeur.
- Ne jamais nettoyer votre appareil avec les produits dangereux comme de l'acide, du dissolvant ou de l'essence.

LAMPE DU FOUR



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Besteed aandacht aan de veiligheidsvoorschriften.
- Dit product mag alleen gebruikt worden door mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of mentale problemen hebben, of door onervaren personen als ze niet opgeleid zijn, wanneer deze onder toezicht van een verantwoordelijk persoon staan. Dit is ook van toepassing op kinderen.
- Dit product is niet bedoeld om met een externe timer of met een afstandsbediening systeem te werken.
- Als de zekering in uw installatie minder dan 16 Ampère bedraagt, laat deze dan eerst door een gekwalificeerd vakman aanpassen in een 16 Amp. Zekering.
- Hou de elektrische kabel van uw oven uit de buurt van warme oppervlakken. Laat deze niet in aanraking komen met het toestel, scherpe hoeken en verwarmde oppervlakken.
- Wanneer de elektrische kabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Gebruik van het toestel vormt luchtvochtigheid en warmte in de kamer. Zorg voor een goede ventilatie in uw keuken.
- Raak geen hete delen aan met de blote hand. Hou kinderen in het oog.
- Raak het ovenglas niet aan met de blote hand wanneer de oven warm is.
- Hou stoffen-, papieren- en andere ontbrandbare zaken uit de nabije omgeving van het toestel alvorens gebruik. Plaats geen brandbare of ontbrandbare dingen in of op de oven.
- Gebruik uw oven enkel met doel om voeding te bereiden.
- De pop-upknoppen kunnen enkel bediend worden in uitgeschoven stand, zoals afgebeeld in onderstaande illustraties.



ALS UW OVEN NIET FUNCTIONEERT

- ✓ Controleer of de stekker van het toestel goed in de stekkerdoos zit.
 - ✓ Controleer het elektrisch netwerk.
 - ✓ Controleer de zekering.
 - ✓ Controleer de elektrische kabel op schade.
- Als u het probleem zelf niet kan oplossen, neem dan contact op met de fabrikant of gekwalificeerde personen.

ELEKTRISCHE CONNECTIE & VEILIGHEID

- Uw oven vereist 10 amp. Installatie door een gekwalificeerd vakman is aangeraden als dit aangepast moet worden.
- Uw oven functioneert op 230 V ac/50 Hz. Als dit niet het geval is contacteer dan een erkende dienst.
- De oven mag enkel verbonden worden op een elektrisch net met aarding. Wanneer dit niet aanwezig is laat dit dan door een gekwalificeerd vakman installeren. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade als het toestel verbonden is op een elektrisch net zonder aarding.
- Als uw elektrisch net beschadigd is, moet deze vervangen worden door een erkende dienst of gekwalificeerde elektriciens om gevaren te vermijden.
- De elektrische kabel mag niet in contact komen met delen van het toestel die warm worden.
- Een goed ventilatiesysteem is belangrijk. De installatie moet gebeuren op een vlakke ondergrond.
- Gebruik de oven enkel in een droge omgeving.

BESCHRIJVING VAN OVEN EN BEDIENINGSPANEEL (pagina 4)

1- Behuizing	7- Verwarmingselementen	a- Klemmen
2- Hotplate (36 lt. opt.)	8- Bedieningsknoppen	b- Spit
3- Bedieningspaneel	9- Ovenpoten	c- Draaigleuf
4- Groef	10- Circular tray	d- Haak
5- Glazen ovendeur	11- Bakplaat	e- Plaats de bakplaat op het onderste verwarmingselement.
6- Handvat	12- Wire grid	

	Timerknop		Bovenverwarmingselement
	Termostaatknop		Onderverwarmingselement
	Bedieningsknop		Boven-en-onderverwarmingselementen
			Onderverwarmingselement met turbo
			Boven-en-onderverwarmingselementen met turbo
			Grillelement
			Draaispit (*)
			Hotplate (*)

TIMERKNOP

► Draai de timerknop naar rechts om de gewenste tijd in te stellen. Aan het einde van de ingestelde tijd zal er een waarschuwingsgeluid hoorbaar zijn. De oven zal dan automatisch uitgeschakeld worden.

THERMOSTAATKNOP

► De temperatuur kan geregeld worden tussen 50°C en 250°C.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Specificaties	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Breedte Exterieur	480 mm	520 mm	590 mm
Diepte Exterieur	358 mm	440 mm	470 mm
Hoogte Exterieur	332 mm	360 mm	330 mm
Breedte Interieur	364 mm	397 mm	440 mm
Diepte Interieur	315 mm	385 mm	420 mm
Hoogte Interieur	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostaat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Timer(*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Onderverwarmingselement	650 W	650 W	800 W
Bovenverwarmingselement	650 W	650 W	600 W
Grillelement(*)	1300 W	1300 W	1200 W
Voltage	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbofan(*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Draaispit(*)	4 W	4 W	4 W
Ovenlamp(*)	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(*): Optie

KOOK TIJD

- ☛ Doe de stekker altijd in een geaard stopcontact. Draai de minutenteller om op handmatig of op automatische koken. Stel de gewenste temperatuur, de thermostaat in volgens onderstaande kook tabel. Indien de minutenteller op handmatig koken ingesteld is zal er een waarschuwing signaal afgaan.
- ☛ **Om yoghurt te maken:** Verhit de melk eerst. Wacht tot tegen het kookpunt. Later voeg bij de melk gist toe. Zet het temperatuurstand van oven op 40-50 OC en zet de turbo ventilator aan (optioneel) .Bak gedurende 3/3,5 uur in een gesloten bakplaat.
- ☛ Het is raadzaam om de oven 8-10 minuten van te voren te verwarmen alvorens de te bereiden producten er in te plaatsen.
- ☛ Om het uiterlijk of smaak van voedsel niet te laten veranderen is aanbevolen om op te laten lossen bij kamertemperatuur.
- ☛ Op modellen met een kookplaat : beide kookplaten kunnen alleen bediend worden als de oven uit is , is de oven aan dan kan er maar een kookplaat gebruik worden.

Gerechten	Thermostaatsniveau (°C)	Bereidingstijd (min.)	Bakplaatniveau
Koekjes	150-170	20-35	Midden
Taart	170-190	25-45	Midden
Pastei	180-220	20-40	Midden
Cake	160-180	25-35	Midden
Macaroni	190-210	20-30	Midden
Vis	190-220	40-50	Midden
Lamsvlees	190-220	90-120	Midden
Schapenvlees	200-230	90-120	Midden
Kalfsvlees	200-230	90-120	Midden
Kalkoen	200-230	45-55	Midden
Kip (stukken)	200-230	75-100	Midden

ONDERHOUD EN REINIGING

- ☛ **WAARSCHUWING:** Om elektrische schokken te voorkomen, bij het vervangen van de lamp zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is.
- ☛ Tijdens in werking of kort na de start zal de oven warm worden. U moet het aanraken van de verwarmingselementen vermijden.
- ☛ Gedurende het reinigen van gedeelten zoals binnen zijde, paneel, oventeur, dienbladen of andere delen van de oven geen schuurproducten, metalen sponzen of snijdende voorwerpen gebruiken. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- ☛ Na het reinigen van de binnenkant van de oven met een doek met zeepsop, goed afspoelen en afdrogen met een droge doek.
- ☛ Reinig de glazen oppervlakken met speciaal glas reinigingsmiddelen.
- ☛ Maak uw oven schoon met stoomreiniger.
- ☛ Tijdens het reinigen van uw oven gebruik nooit brandbare middelen zoals zuur, thinner en benzine.
- ☛ Was geen enkele deel van uw oven in de vaatwasser.

OVEN LAMP (optioneel)

